



Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»

Основная образовательная программа **19.01.04 ПЕКАРЬ – 2г.5м.**

Квалификация – Пекарь-кондитер.



Пекарь –

**это специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий,
работник хлебопекарного производства**



Описание деятельности

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Требования к индивидуальным особенностям сотрудника

Физическая выносливость, тонкое обоняние и вкусовая чувствительность, координация движений рук, объемный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность.

Трудовые обязанности

Пекарь составляет рецептуру хлебобулочных изделий. Подбирает исходные материалы для работы. Осуществляет выпечку хлебобулочных изделий. Следит за процессом выпечки. Регулирует движение печного конвейера. Определяет готовность изделия.

Особенности карьерного роста

Карьерный рост пекаря зависит от повышения профессионального разряда. Профессионализм и мастерство специалиста могут позволить открыть собственное дело, например, пекарню.

**Вы всегда сможете трудоустроиться
на предприятиях города и Республики Марий Эл:**

ООО «Махаон», ООО «Русь - Бейкери», Хлебозавод №1,
ООО «Сувенир», ООО «Русские пироги»,
ООО «Медведевский хлеб»,
КП Заречный «Дом творчества кулинаров»,
магазин «Евроспар», пекарня «Колосок» и др.



Хлебозавод №1



По окончании колледжа
можно продолжить
обучение в Марийском
государственном университете
по специальности 110900.62
Технология производства
и переработки
сельскохозяйственной
продукции

